

Matthieu Barret



Cornas

culture biodynamique

Domaine en culture Biologique et Biodynamique depuis 2000

FICHE TECHNIQUE

AOP CORNAS BRISE CAILLOUX 2018



QUANTITE PRODUITE : 16000 cols de 75 CL – 500 magnums

CEPAGE : 100 % SYRAH issue de sélection massale des vieilles vignes du domaine.

SOLS : Granit très dégradé « GORE » et bande argilo granitique

LIEUX DITS : Mazards, Patronne, Arlettes, les Eygas, Coulet, Jovet, Reynards

RENDEMENT MOYEN DU MILLESIME : 21 hl/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans, Vigne de 1920 à 2014.

VINIFICATION : Levures indigènes, pressoir pneumatique, fermentation à basse température de 3 semaines.

ELEVAGE : 18 mois en jarre terre cuite de 10 hl et béton Diamante de 20 hl. Filtration tangentielle et 2G/HL de sulfites ajoutés.

DEGUSTATION : Belle maturité solaire et une forte minéralité granitique, aromatique, très épicé, forte buvabilité.

A déguster entre 2 et 12 ans, selon votre convenance et surtout votre patience...

Domaine du Coulet

Matthieu BARRET

3 impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel/fax : (+33)04 75 77 20 48

Courriel : domaineducoulet@sfr.fr Site : <http://domaineducoulet.com>